

# 予定献立表

テーマ 阿蘇の秋景色と秋の味覚を楽しもう！

2020年

10・11・12月

阿蘇店

朝食		献立 No.1	献立 No.2	献立 No.3	献立 No.4	献立 No.5
主食	1	ご飯(阿蘇産あきげしき)	ご飯(阿蘇産あきげしき)	ご飯(阿蘇産あきげしき)	ご飯(阿蘇産あきげしき)	ご飯(阿蘇産あきげしき)
	2	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ
	3	食パン	食パン	食パン	食パン	食パン
汁物	1	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
	2					
おかず	1	ミートボール和風煮込み	ミートボール甘酢あんかけ	ミートボールケチャップソース	ミートボール和風煮込み	ミートボールケチャップソース
	2	スクランブルエッグ	オムレツ	ゆで卵	スクランブルエッグ	オムレツ
	3	きんぴらごぼう	かたくちいわしのオリーブオイル焼き	きびなご磯辺焼き	切り干し大根の煮物	高野豆腐の煮物
	4	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜
	5					
	6					
果物 嗜好品	1	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ
	1	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ
	2	イチゴジャム	イチゴジャム	イチゴジャム	イチゴジャム	イチゴジャム
飲物	1	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	2	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー
	3	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース
	4	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶
昼食		献立 No.1	献立 No.2	献立 No.3	献立 No.4	献立 No.5
主食	1	ご飯(阿蘇産あきげしき)	ご飯(阿蘇産あきげしき)	ご飯(阿蘇産あきげしき)	ご飯(阿蘇産あきげしき)	ご飯(阿蘇産あきげしき)
	2	食パン	食パン	食パン	食パン	食パン
	3					
麺類	1	わかめそば※だご汁	太平燕	チャンポン※けんちん汁	たぬきうどん※豚汁	味噌ラーメン※のっぺい汁
	2					
おかず	1	キャベツメンチカツ	豚肉の生姜炒め	チキンカツ	回鍋肉	白身魚の竜田揚げ
	2	秋刀魚のエスカベージュ	白身魚フライ	ブリの照り焼き	シヤモフライ	蒸しシューマイ
	3	鶏肉と冬瓜と厚揚げの煮物	がんもの煮物	コロコロ秋野菜の香草パン粉焼き	湯豆腐	ゆで卵
	4					
	5	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜
	6					
果物 嗜好品	1	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ
	1	いちごジャム	いちごジャム	いちごジャム	いちごジャム	いちごジャム
飲物	1	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー
	2	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース
	3	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶
	4					
夕食		献立 No.1	献立 No.2	献立 No.3	献立 No.4	献立 No.5
主食	1	ご飯(阿蘇産あきげしき)	ご飯(阿蘇産あきげしき)	ご飯(阿蘇産あきげしき)	ご飯(阿蘇産あきげしき)	ご飯(阿蘇産あきげしき)
	2	高菜めし	高菜めし	高菜めし	高菜めし	高菜めし
	3		秋野菜カレー		きららハヤシライス	クリームシチュー
汁物	1	豚汁		だご汁		
	2					
おかず	1	鶏肉の照り焼き	豚肉と白菜の中華炒め煮	鶏の天ぷらおろしソースかけ	鶏肉のから揚げ	和風ハンバーグ
	2	イカの天ぷら	サバの竜田揚げ	アジの幽庵焼き	さばの塩麹焼き	イカカツ
	3	湯豆腐	ツナじゃが	ミートオムレツ	もやしの卵とじ	中華ポテト
	4					
	5					
	6	めんたいマカロニサラダ	もやしのナムル	秋の味覚サラダ	豆腐サラダ	コーンサラダ
	7	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜
	8					
デザート 飲物	1	大阿蘇プレミアムプリン	みかんゼリー	たい焼き	大阿蘇プレミアムプリン	みかんゼリー
	1	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー
	2	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース
	3	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶

※昼食時、利用団体数が450名以上の場合、混雑を緩和する為にメニューが変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

\*食材入荷状況によりメニューが変更になる場合もございます。

季節の食材を使ったメニュー

日付 10月1. 6. 11. 16. 21. 26. 31 11月5. 10. 15. 20. 25. 30 12月5. 10. 15. 20. 25. 30

NO.1		アレルギー食品							
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	味噌汁			○					大豆
おかず	ミートボール和風煮込み	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	スクランブルエッグ	○	○	○					大豆・鶏肉
	きんぴらごぼう			○					大豆・ごま
	生野菜								
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
麺類	わかめそば※だご汁	○		○		○			大豆
※だご汁: 利用団体数450名以上の場合の混雑緩和メニュー		△	△	○		△			大豆・鶏肉
おかず	キャベツメンチカツ		○	○					大豆・鶏肉・牛肉
	秋刀魚のエスカベージュ			○					大豆
	鶏肉と冬瓜と厚揚げの煮物			○					大豆・鶏肉
	生野菜						△	△	
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	豚汁			○					大豆・豚肉
おかず	鶏肉の照り焼き								大豆・鶏肉
	イカの天ぷら		△	○				△	いか・※
	湯豆腐								大豆
	めんたいマカロニサラダ	○	○	○				△	大豆・鮭・ゼラチン・※1
	生野菜								
	大阿蘇プレミアムプリン	○	○						ゼラチン

△はコンタミ表示

\* 仕入の都合により献立変更する場合があります。

※ イカの天ぷらのコンタミ表示: 大豆

※1 めんたいマカロニサラダのコンタミ表示: ごま・サバ

まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。

※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、

レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。

★食材入荷状況によりメニューが変更になる場合もございます。あらかじめご了承ください。

日付 10月2. 7. 12. 17. 22. 27 11月1. 6. 11. 16. 21. 26 12月1. 6. 11. 16. 21. 26

NO.2		アレルギー食品							
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	味噌汁			○					大豆
おかず	ミートボール甘酢あんかけ	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	オムレツ	○							大豆
	かたくちいわしのオリーブオイル焼き								
	生野菜								
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
麺類	太平燕			○			△	○	大豆・鶏肉・豚肉・いか・貝類
おかず	豚肉の生姜炒め			○					大豆・豚肉
	白身魚フライ			○					大豆
	がんもの煮物			○					大豆・ごま
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
丼ぶり	秋野菜カレー			○					牛肉・※
おかず	豚肉と白菜の中華炒め煮								大豆・豚肉・鶏肉・牛肉・ゼラチン
	サバの竜田揚げ			○					大豆・さば・魚介類
	ツナじゃが			○					大豆
	もやしのナムル			○					大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	生野菜								
	みかんゼリー		△						※

△はコンタミ表示

\* 仕入の都合により献立変更する場合があります。

※ みかんゼリーのコンタミ表示:大豆・りんご・桃

※その他の表示は、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。

※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。

★食材入荷状況によりメニューが変更になる場合もございます。あらかじめご了承ください。

日付 10月3. 8. 13. 18. 23. 28 11月2. 7. 12. 17. 22. 27 12月2. 7. 12. 17. 22. 27

NO.3		アレルギー食品							
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	味噌汁			○					大豆
おかず	ミートボールケチャップソース	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	ゆで卵	○							
	きびなご磯辺焼き								
	生野菜								
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	チャンポン※けんちん汁	○		○		△			大豆・鶏肉・豚肉
※けんちん汁: 利用団体数450名以上の場合の混雑緩和メニュー									
おかず	チキンカツ	○	○	○					大豆・鶏肉・※
	ブリの照り焼き			○					大豆・鶏肉
	コロコロ秋野菜の香草パン粉焼き	△	○	○					大豆・鶏肉・豚肉・※1
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	だご汁	△	△	○		△			大豆・鶏肉
おかず	鶏の天ぷらおろしソースかけ	○		○					大豆・鶏肉
	アジの幽庵焼き			○					大豆
	ミートオムレツ	○		○					大豆・鶏肉
	秋の味覚サラダ	○							大豆・りんご
	生野菜								
	たい焼き	△	△	○					大豆

△はコンタミ表示

\* 仕入の都合により献立変更する場合があります。

※ チキンカツのコンタミ表示: りんご・豚肉・牛肉・ゼラチン

※1 コロコロ秋野菜の香草パン粉焼きのコンタミ表示: りんご・さば・やまいも・牛肉・ゼラチン・オレンジ・ごま

※その他の表示は、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。

※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、

レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。

★食材入荷状況によりメニューが変更になる場合もございます。あらかじめご了承ください。

日付 10月4. 9. 14. 19. 24. 29 | 11月3. 8. 13. 18. 23. 28 | 12月3. 8. 13. 18. 23. 28

NO.4		アレルギー食品							
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	味噌汁			○					大豆
おかず	ミートボール和風煮込み	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	スクランブルエッグ	○	○	○					大豆・鶏肉
	切り干し大根の煮物			○					大豆
	生野菜								
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
麺類	たぬきうどん※豚汁	△	△	○				△	大豆・イカ・※
※豚汁: 利用団体数450名以上の場合の混雑緩和メニュー									
おかず	回鍋肉			○					大豆・豚肉・ごま・りんご
	シシャモフライ			○					大豆・※1
	湯豆腐								大豆
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
丼ぶり	きららハヤシライス			○					大豆・豚肉・牛肉
おかず	鶏肉のから揚げ	○	△	○					大豆・鶏肉
	さばの塩麴焼き								さば
	もやしの卵とじ	○		○					大豆
	豆腐サラダ	○		○					大豆・ごま
	生野菜								
	大阿蘇プレミアムプリン	○	○						ゼラチン

△はコンタミ表示 \* 仕入の都合により献立変更する場合があります。  
 ※ たぬきうどんのコンタミ表示: りんご・ゼラチン・貝類・やまいも  
 ※1 ししゃもフライのコンタミ表示: イカ

※その他の表示は、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。  
 ※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、  
 レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。  
 ★食材入荷状況によりメニューが変更になる場合もございます。あらかじめご了承ください。

日付 10月5. 10. 15. 20. 25. 30 | 11月4. 9. 14. 19. 24. 29 | 12月4. 9. 14. 19. 24. 29

NO.5		アレルギー食品							
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	味噌汁			○					大豆
おかず	ミートボールケチャップソース	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	オムレツ	○							大豆
	高野豆腐の煮物			○					大豆
	生野菜								
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
麺類	味噌ラーメン※のっぺい汁	○		○		△			大豆・豚肉・ごま・鶏肉
※のっぺい汁: 利用団体数450名以上の場合の混雑緩和メニュー									
おかず	白身魚の竜田揚げ			○					大豆・魚介類
	蒸しシューマイ	△	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	ゆで卵	○							
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
丼ぶり	クリームシチュー		○	○					大豆・鶏肉・豚肉
おかず	和風ハンバーグ		○	○					大豆・豚肉・鶏肉・牛肉
	イカカツ			○					大豆・いか
	中華ポテト		△	○					大豆・ごま
	コーンサラダ	○		○					大豆
	生野菜								
	みかんゼリー		△						※

△はコンタミ表示

\*仕入の都合により献立変更する場合があります。

※その他の表示は、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。

※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。

★食材入荷状況によりメニューが変更になる場合もございます。あらかじめご了承ください。